

Fieberbetten, engen Kleidern und Unterleibern in beiden Fällen unerlässlich, bei den armen Patienten erstlich mitgeteilt.

Rinderpflege und -Erziehung.

Die Erziehung der Zügelkälber sollte im Sommer nie auf die Abendstunden verlegt werden, man benutze die Mittagsstunden dazu, wo man im Freien nichts unternehmen kann, und gönne den Kindern die Abendstunden, um da, aller Schülteren frei, nur ihrer Erholung leben zu können. Werde Kinder eben erst abends unter dem Einbruch des Gefühls, das für heute im Benutzen ganz zu Ende ist, mit Wasser, Bier, Wein, die morgen voll Unruhe vor der Zeit aufwachen oder tobmäßig sich dazu zu erheben instande lind, wird die Mutter am besten durch eine rechte gute Verteilung viel nützen. Blott an die Arbeit legen, sein Ländeln dabei getastet, damit möglichst viel Zeit für den Aufenthalt im Freien bleibt, abends, besonders im Winter, früh an Bett, vorzuziehen, rechtiglichen Wachen am Morgen, damit das Kind reichlich Zeit zum Frühstück und für den Schulweg hat, und die Mutter noch dies und jenes dem Kind abhören kann, was es vielleicht mit Unruhe erzählt.

0 Versuchen. Das wir uns von unseren Kindern nicht verdrängen lassen sollen, sie wollen nie wieder unartig sein, sollten die Eltern beherzigen. Denn das kann sie Kind halten. Beispiel sollen die Eltern nie drohen: „Ich nehme dich nie wieder mit.“ „Du bekommst nie wieder etwas gegessen!“ und dergleichen. Denn kein Elternpaar fällt das, was über den Versuchen, die kleinen Kinder, wenn sie nicht kommen, nicht freilich zu mir und bittet: „Gib, versetz mir!“ Es beantragt ihn, daß er mich getränkt hat, und es ist ihm deutlich anzumerken, daß es ihm ernst ist mit der Bitte. Ihm hatten wir das feineren eingebracht und zwar so, daß ich ihm nachgelasse, seine Mutter um Vergeltung zu bitten, wenn er mit eine ihm unverständliche Schändung bestrafte, während im unangelegten Falle es meine Frau ihm sagte. So wurde vermieden, daß er in der Abbitte eine leere Form sah, auf die der Gefährte vielleicht aus Gleichheit Wert legte. Der Jüngste wurde gar nicht dazu angehalten: er lernte es von seinem Bruder.

Für die Küche. Amerikanische Gerichte.

Chiden-Gumbo (Süßkartoffel mit Kraut). Kra (Gumbo) gehört zur Pflanzenart der Malvaceen, die ihrer fleischigen und wirrigen Wurzeln wegen in den Vereinigten Staaten vielfach als Ersatzmittel verwendet wird. Nach indischer Art wird die Suppe folgendermaßen bereitet. Das Fleisch von gebratenen Süßkartoffeln ist fein zu kochen und die Würbe davon mit Braunmehl zu binden. Tomaten, Kra in Butter weichgekochter Reis sind hinein zu geben; man wirft dazu mit Pfeffer und Currypulver und richtet die Suppe über dem feingewaschenen von den Knochen gelösten Süßkartoffel ab. Eine gute Nachschmekung für andere Suppen ist folgende: Man nimmt einen alten Quin und 1 Pfund Schmalz, welches man in eine gute Pfanne schmelzt, das Gumbo abgibt, in filets geschnitten und einweilchen beiseite gelegt. Das andere Fleisch des Gumbos wird ganz fein gehackt, mit gebranntem Zwiebelsaft bekräftigt, mit etwas Weißer Salzongale (eine Art, englisches Gewürz) würzigen, bekräftigt und in die Suppe, die man mit Pfeffer und Currypulver bekräftigt, gegeben wurde, zurückgegeben. Die Bratfleischfilets spickt man ganz fein mit kleine Streifen geläuteten Aultern und Krustfleischchen und dünnst sie in Butter. Dann werden die filets in kleine Streifen geschnitten und auf Weißbrotschichten gelegt, die mit zerhackten resp. Anchovisbutter bestrichen sind. Man richtet sie zu dem Chiden-Gumbo, der in Tassen serviert wird.

Watten-Zehn (gedämpfte Tomaten mit Zwiebeln). Dies nachtrübe amerikanische Gericht ist besonders für Derrnenfeln sehr zu empfehlen. Es ist aber zugleich eine Bereicherung unreser löslichen, gut bürgerlichen Küchenstetts und ist ungefähr daselbst, was uns in Deutschland der Begriff „Anommengedünstet“ bedeutet. Eine fleischige Kammerhüter (Kammelhüter) wird in herbe Stücke geschnitten und mit Salz bekräftigt in kaltem Wasser aufgelegt, das Wasser ist mit einem Deckel zu verschließen. Beginn die Würbe auf zu kochen, so schäumt man sie aus, deckt aber den Deckel gleich wieder auf und dampft das Fleisch langsam fast weich. Dann halbiert man ein halbes Dutzend Tomaten, schält sehr mittelgroße Kartoffeln, schneidet sie in Viertel und gibt sie zu dem kochenden Fleisch, dem ein Teelöffel voll Curry eine gute Pfefferpfeife roter Cayenne hinzugefügt wird. Das Gericht wird dann weiter gekocht, bis die Würbe fällig ist; das Fleisch hebt man heraus, läßt die Tomaten und Kartoffeln noch völlig zerfallen und richtet alles in einer tiefen Schüssel mit dem Fleisch aufeinander an. Das Weisende reicht man Tomatenfalsen, der aus zerhackten Tomatenfalsen mit Del, Essig, Pfeffer und Salz angerührt wird.

Polocren (Weißkorn). Die jungen Weisestollen, welche schon ganz auszubildete, aber noch weiche Körndchen haben, werden von Dedblatt und Haltern befreit, in siedendes Salzwasser genommen und etwa 20 bis 25 Minuten gekocht. Man läßt sie dann abfließen und richtet sie auf sehr heißer Schüssel wie Spargel an und gibt frische oder gedampfte Butter dazu.

Corn-musch (Weismusch). Musch ist ein amerikanisches Nationalgericht, das vielfach zum Abendessen gereicht wird, aber auch vielfach als erstes Frühstück beliebt ist. Man läßt etwa 1/2 Pfund Weismusch in siedendem, gesalzenem Wasser kochen, bis die Körner in fünf Minuten in der Flüssigkeit durchfallen. Dann wird der Brei mit dem Löffel in einzelnen Stücken abgehoben und in eine Schüssel gefüllt. Die Stücke werden mit Milch überzogen oder diese ist extra daneben zu reichen. Zerfallene Butter wird über den Brei geträufelt, der mit der Milch zusammen gestossen wird.

Sweet potatoes (Potaten). Diese amerikanische feine Kartoffelart, die in Nordamerika ein sehr beliebtes Essen bildet, wird sehr auch bei uns vielfach verkauft und ist auch durch die Delikatessen-Geschäfte der Großstädte zu beziehen. Man wäscht die Potaten gut ab, kocht sie in einem Dampfboiler oder in der Schmelze in kaltem Wasser und legt sie in ein Kasserol mit frischer Butter und Salz. Sie werden über dem Feuer gekocht, bis sie ganz von der Butter durchdrungen sind. Das Gericht ist sofort zu servieren, damit es möglichst heiß bleibt.

Frische (frische Dessertfrucht). In Afrikaformarmalade umgebene Pistazien werden auf eine Schicht Johannisbrotzucker in eine Schale gelegt, mit Rosette-Zucker bekräftigt und mit dickem, mit Zitronensaft vermischt Sahneschaum bedeckt. Die Schüssel ist kalt zu stellen und wird zum Nachtisch aufgetragen. A. D. M.

Senfauce: 6 Personen. Anberettungszeit 1/2 Stunde. In 50 Gr. Butter wird ein Eiweiß hellgelb geknetet und diese Eibrenne mit 1/4 Liter guter Mehlbrühe vermischt, die man durch einfaches Aufkochen eines Maggi-Bouillonwürfels in kochendem Wasser bereitet. Dann rührt man 2 Eiweiß Weislich oder Semmel mit einer Prise Zucker hinein, läßt die Sauce köcheln fast trocken, schmeckt sie beim Gerichten mit etwas Maggiwürfel angenehm ab und bindet sie mit einem Eiweiß.

Ein Freund im Hause.

Ein treuer Freund ist Goldes wert! Das dieser Ausdruck richtig, sieht man im Leben jeden Tag. Doch, was besonders wichtig: Es gibt der Freunde nicht sehr viel. Die immer sich bemühen, wir helfen ihnen, was es ist und wahr, auch freit und hoch in Ehren. Ein solcher Freund sei hier genannt Der Frauenwelt in Kürze: Als einzig ist sie ja bekannt, Die erste Magd-Wirze. M. S.

Hauswirtschaft.

† Weiße Schleierwäsche. Man brüht und wäscht sie in lauem Eisenwasser so lange vorzüglich, bis sie ganz rein sind, wäscht sie wenig und häkelt sie schmadig mit dünngelegter Stärke, mit ein wenig Nitromercur in einem alten Quin und 1 Pfund Schmalz, welches man in eine gute Pfanne schmelzt, das Gumbo abgibt, in filets geschnitten und einweilchen beiseite gelegt. Das andere Fleisch des Gumbos wird ganz fein gehackt, mit gebranntem Zwiebelsaft bekräftigt, mit etwas Weißer Salzongale (eine Art, englisches Gewürz) würzigen, bekräftigt und in die Suppe, die man mit Pfeffer und Currypulver bekräftigt, gegeben wurde, zurückgegeben. Die Bratfleischfilets spickt man ganz fein mit kleine Streifen geläuteten Aultern und Krustfleischchen und dünnst sie in Butter. Dann werden die filets in kleine Streifen geschnitten und auf Weißbrotschichten gelegt, die mit zerhackten resp. Anchovisbutter bestrichen sind. Man richtet sie zu dem Chiden-Gumbo, der in Tassen serviert wird.

† Farbige Leinwandstrümpfe. Solche feinere farbige Sachen wäscht man kalt mit weichen Wasser und grüner Seife, die man aber nicht auf den Stoff bringen darf, sondern im Wasser zu schäumen läßt. Das Zeug wird dann gespült, und im Schatten getrocknet. Größere, ganz echte Leinwandstrümpfe, kann man einige Stunden in schwache Seifenlauge legen, und in wässrig heißem Wasser und weicher Seife wäschen. Nach dem Spülen hängt man sie gleich auf, sonst legt man sie von der übrigen Wäsche gelondert in eine Banne und überzieht sie mit kaltem Wasser.

† Lange Sandwichs weiter zu machen. Man befeuchtet ein weiches Tuch und wickelt in daselbe die zu engen Sandwichs ein. Nach einigen Stunden nimmt man die beiden heraus und man wird beim Ansehen finden, daß das Weich sehr behaarter geworden ist. Ein der Farbe des Leders nicht zu haben, darf das Tuch selbstverständlich nicht zu sehr nict.

Kleine Mitteilungen.

.. Gelbe Seife zu bereiten. In 5 Liter Lauge gibt man 1/2 Kilogramm Naphthalin, 1/2 Kilogramm Alkoholum und 1/2 Kilogramm Soda und kocht dies Alles, bis es sich scheidet, dann tut man noch eine tüchtige Dose voll Salz dazu.

.. Ritt für Petroleumlampen. Man rührt gebranntes Gyps mit einer Auflösung von Alaun zu einem Brei an oder man menge letzteren mit einer möglichen Lösung von Wasserlauge bis die Mischung Consistenz erhält.

.. Hienachst gegen Hüterangen. Der Ritt, wonit die Wienen alle Hüter und Hüter verleben, auch Provolis genannt, wird bei auf Leinwand getrieben und aus Hüterange gezeit. 14 Tage liegen gelassen und das Hüterange ist fort.

.. Ziegen und andere Geißler sollen sehr dauerhaft werden und ihre Wolle sehr gut halten, wenn man sie im neuen Zustande, noch ehe sie gebracht werden, in gewöhnlicher, gut geleiteter Lauge von Holzasche zwei Stunden lang aufkochen und darin erkalten läßt.



Nr. 25 Halle a. S., den 17. Juni 1910

Ueber Schweinezucht und Schweinemast.

Von L. Siegmart. (Nachdruck verboten.)

Soll sich die Schweinezucht lebend erhalten, so ist vor allem darauf zu achten, daß man da eine kleinere, schnell wachsende und sich schnell mädelnde Rasse wählt, wo man die Schweine nicht voll ausfüttern oder nicht lange genug halten kann. Nur dann bringt die Schweinezucht sicher Nutzen, wenn die Tiere unter allen Umständen und in jedem Lebensalter hinreichend Nahrung erhalten, nie abmagern oder zureichend; ein kleineres Schwein ist viel leichter mit weniger Futter angemessen zu unterhalten, als ein großes - besonders als ein solches von den sehr großen oder sog. Hieserassen.

Was die Paarung anbelangt, so sei darauf hingewiesen, daß wenn junge Schweine auch oft schon im Alter von 20-25 Wochen brünftig werden, es doch nicht anzuweisen ist, sie vor dem erreichten Reifealter zum Gek zu lassen. Größere Masten dürfen nicht vor einem Alter von 12-15 Monaten anzuweisen werden. Durch ein zu frühes Zulassen wird das junge Tier zu sehr in seiner Ausbildung gehemmt und bringt Ferkel, die lange nicht so kräftig sind, als die von älteren Müttern gefallenen. Das zu frühe Zulassen verbinde auch die Hebung der Mast durch die vielen unfruchtigen Nachkommen, die auch bei der größten Sorgfalt doch oft wieder in die Nutztiererei kommen. Auch der Eber darf, bevor er jädrig, nicht zur Sau kommen. Im allgemeinen kann man übrigens annehmen, daß sowohl Eube als Eber zwischen dem vollendeten ersten und dem angetretenen vierten Jahre am angezeigtesten als Nutztier zu gebrauchen sind. Sehr wichtig ist es, die Braut der Eube künstlich zu erzeugen. Nur eine völlig ausgemastete Sau kann ohne Nachteil zweimal im Jahre Ferkel bringen, und dann unter Bedingung einer reichlichen Ernährung. Gewöhnlich ist der Herbstzeit nicht so viel wert als der Frühjahrszeit. - Für die beste Zeit zum Zulassen halte ich die, daß die Ferkel zu einer Zeit entwohnt werden können, wo viel Milch in der Strohzeit vorhanden ist. Da dies nun gewöhnlich von Mai bis Januar der Fall sein wird, die Sau aber vier Monate trägt, und die Ferkel wenigstens sechs Wochen alt sein müssen, bevor sie völlig entwöhnt werden, so liegt demnach die beste Periode zum Zulassen zwischen dem 1. Dezember und 15. Februar.

Die trüchtige Sau, mag sie nun auf einem kleinen Raume eingekerkert sein oder frei herumlaufen (letzteres ist am auszuschließen), muß schonend behandelt werden, also weder geschlagen, gestochen, noch gehetzt oder irgenwie geängstigt werden; dazu darf sie weder Hunger noch Durst leiden. Die Fütterung darf nicht lara, aber auch nicht mäßig sein. Eine zu lara gefütterte Sau hat nicht die Stärke übrig, den Hof in ihr auszubildenden Jungen hinreichende Nahrungsmittel zu liefern; diese bilden sich also kümmerlich aus und kommen mager und klein zur Welt. Mädel man dagegen eine Sau förmlich, so vermischt sie leicht, oder auch die Jungen leiden nachher an allerhand Krankheiten. Hierbei ist wohl zu bemerken, daß hitzige oder blühende Fütter, auch Schlempe, fallendes Bier, Spezen von solchem Art, sich zur Fütterung einer tragenden Sau ebenfalls eignet, weil fräftig, wässrige Nahrung, Gelunde Kartoffeln und Wurzel, Stroh, Gerste, Milch sind die wahren Nahrungsmittel für „trächtige Schweine“.

Weiterhin gegen das Ende der Trächtigkeit müssen die Mutter-schweine mit leichtverdaulichem, aber fräftigem Futter, in dessen Fleisch mäßig, erweicht werden. Was hier in betref der Fütterung gesagt wurde, ist um so mehr zu beachten, wenn das betreffende Ferkel eingepfergt gehalten wird; laßt es frei herum, ist die Art der Fütterung nicht so wichtig, es gleich dieselbe schon durch natürliche Nahrung, die es findet, (Gräser, Kräuter, Gevornir) und durch die freie Bewegung wieder aus.

Die Mutter-schweine am Ferkeln ihrer Jungen zu verhindern, werden folgende Mittel empfohlen: 1. soll man den Ferkeln sofort nach ihrer Geburt die Eckhäute abwideln, weil diese sehr häufig

so knapp beilammen sitzen, daß die Saugwarzen des Mutter-schweines zwischen ihnen nicht Platz finden und der dadurch verursachte Schmerz die Mut der Sau reizt; 2. soll man die Jungen und den Hügel der Alten mit Wacholderbeerenmilch überstreichen, dessen Geruch die mörderischen Absichten der Alten abhält. Wenn die Jungen erst einmalem gelogen haben, ist ihr Dasein gefahrt; 3. soll man gleich nach dem Geburtsakte in das Ohr des Mutter-schweines eine Zinktur eingiepen, die aus 1/4 Teilen Opium und 1/2 Komplexgeist zusammenzusetzen ist. Dieses Mittel bringt die Alte in eine Art Schlafsucht, wodurch welcher die Jungen angeführt ihre Saugwarzen beginnen können.

Das Ableben (Entwohnen) der Ferkel geschehe nie rapide, sondern nach und nach. Ledrigens füttere man sie lange genug mit Milch, bis man hierin liegt die Grundbedingung bereit, die Milch befindet vorzüglich bei den jungen Tieren Badstium, Geländebit und günstige Ausbildung aller Organe.

Gehen wir nun, von dem Kapitel „Schweinemast“ über, so sei darauf hingewiesen, daß hier anderer heimischer Vieztucht noch ein weites Abgabebiet offen steht. Und in der Zeit wird derjenige, der Schweinezucht oder Schweinemast betreibt, deren Boden sehr nicht fruchtbar können. Wenn heutezuutage eine große Zahl von Landwirten gegenseitiger Ansicht ist und behauptet, Schweinezucht rentiere schlecht, so ist dies einzig und allein auf eine unrationelle Mästung der Tiere zurückzuführen und gar mancher wird ich, wenn er uns bei der folgenden Schilderung einer rationalen Mast folgt, zweifeln müssen, daß die bisher erstellten, schlechten Erfolge lediglich auf sein falsches Verfahren bei der Mast zurückzuführen sind.

Wir müssen bei der Schweinemast folgende Punkte ganz besonders ins Auge fassen: 1. das Nährstoffverhältnis, 2. den Nährwert des Futters, 3. die Fütterung des Futters, 4. die Fütterzeit. 1. Das Nährstoffverhältnis bezieht sich auf die richtige Füttermischung der stickstoffhaltigen Körnerarten: Roggen, Gerste, Weis, Erbsen und Bohnen mit den stickstoffreichen Futtermitteln, wie Kartoffeln, Rüben und sonstiges Wurzelwerk in einem Verhältnis von 1:5. Welche Gruppen von Futtermitteln müssen bei einer jedermöglichen Mastzeit in dem gegebenen Verhältnis bereinigt gereicht werden, wenn das Mastfleisch möglichst schnell und auf eine vorzuziehliche Weise erzielt werden soll. Die einseitige Verwendung von Körnermahlung (Eiweißstoffen) sowohl als auch der angeführten stickstoffreichen Nahrungsmittel (Molkehydrat) ist gleichbedeutend mit Fütterverwundung, weil die Verdauungsorgane weder die Eiweißstoffe, noch die Molkehydrate für sich allein verdauen können; größtenteils ungenutzt aus dem Körper ausschleiden, wenn nicht noch andere Verdauungsstörungen sich einstellen. Von einem richtigen Nährstoff- und Fütterverhältnis kann also in einem solchen Falle keine Rede sein. Die Fütterung von Milch und Wollen verlangt erforderngemäß eine erhöhte Körnergabe. Obgleich die Deutschen stickstoffreich sind, so dürfen sie den Mastföhrern doch nur in geringer Menge gegeben werden und können diese also nur einen geringen Teil des Körnerfutters erleben, weil die Erfahrung gelehrt hat, daß nach Fütterung größerer Quantitäten von Wollenchen der Speck eine ölige, ranzige Beschaffenheit annimmt. Dammweinsäure und Biertrüber bestrafen nur eine halbe, aufnehmene Mast und beanspruchen daher gleichfalls einen verhältnismäßig hohen Körneraus.

Da nach getroffenen Fütterungsergebnissen das Körpergewicht hauptsächlich von den Eiweißkörpern stammt, so muß beim Fortschreiten der Mastperiode das Nährstoffverhältnis sich enger stellen. 3. 3. man muß das Körnerquantum allmählich heranziehen. Gleich ist das Alter der Tiere auf die Mastierfolge von größerem Einfluß, als man für gewöhnlich annimmt. Junge Schweine von 8-10 Monaten liegen ein zarteres, wohlgeschmecktes und mit Fett durchwachsenes Fleisch, während 1 1/2-jährige Schweine mehr Speck und ein grobkörnigeres Fleisch ansetzen, das im allgemeinen weniger genert wird.

2. Bezüglich des Nährwertes einzelner Futtermittel sei Folgendes bemerkt: Nach gemachten Fütterungsversuchen zeigen die

Halle und Berlin: Verlag des General-Anzeiger für Halle und den Saalkreis Verlag von W. Knauth & Neumann, Neudamm; Dr. Schubing, Stettin; Halle a. S.



Schweine bei der Darreichung von Mais in der Futtermischung und zwar eine dem Korn entsprechende Getreidemenge, aber sehr viel mehr Erbsen als Roggen. Die Hengstlinge sind am besten geeignet, das Korn zu erlesen, weil Fleisch und Speck sich nach Hengstleischhaltung von geringer Wärme erweisen. Dagegen liefern Füllentrichter oder ein Gemenge von Hengsten- und Gerstentrichter in Verbindung mit Kartoffeln, Mören oder Wurfsrüben ein schönes Fleisch, sowie gutes Schmalz und fetten Speck. Ueber Lebertran, Brauntweinschenkel und Bierreber war vorhin die Rede.

8. Die Bereitung der Futterstoffe ist auf den Mutterstolz von erheblichem Einfluß. Derselbe ist um so günstiger, wenn die Säurefrüchte gemengt und Hengsten- und Gerstentrichter angereicht verbleibt werden. Alle Futterstoffe sind jedoch wenig geeignet, gebüßert oder roh verfertigt. Eschlösserfäblich muß man sich hierbei hüten, den Schweinen das Futter zu heiß zu verabreichen. Gelochte Kartoffeln und Mören müssen zuerst aerdrüht werden, damit sie genügend ausbleichen können und nicht zu heiß aufgenommen werden, was der Gesundheit der Tiere sehr nachteilig ist. Am besten gibt man das Futter lauwarm. Geoporenes Futter aller Art befördert die Verdauung vorzüglich. Diesen günstigen Erfolg hat auch das Getreideholz, wenn es mit Sauertüte in Gährung gebracht wird. Saure Milch, sowie Brauntweinschmelz ist dem Schweine zuträglich, aber zumeist Eßig und feinstes bogenes Eßig. Saubere, weiche als saure Brauntweinschmelze von der Verfütterung ausgeschlossen werden muß. Vor der jedesmaligen Mahlzeit müssen die Futtertröge sauber von allen Futterresten gereinigt werden. Die besondere Bereitung der Futterstoffe erodt die Verdaulichkeit und Schmackhaftigkeit derselben, worauf namentlich bei abnehmender Preisluft Rücksicht zu nehmen ist. Das Futter muß, wie oben schon bemerkt, auch gut abgedeckt werden. Ein reichliches, trockenes Strohlager darf zum Abdecken des Schweines verwendet werden.

4. Die Futtermittel, wie bei den Milchschäfern, Mastochsen usw., auch bei den Schweinen auf den Glöckerschlössern einzeln abzugeben. Bei den Mastochsen bemerkt man die Mastzeiten und richtet die Fütterung auf vier bis fünf Futterportionen ein, jedoch dem Mastschwein wenig auf einmal, dafür aber um so öfter Futter gegeben wird. Ganz regelmäßige Einhalten der Futterzeiten, Reinlichkeit des Stalles und der Futtertröge, gute Zubereitung der Futterstoffe und Vermeidung, daß nicht zu viel auf einmal gefüttert wird, sind die hauptsächlichsten Grundregeln einer rationellen Fütterung, welche die Tiere nicht nur vor Krankheiten und Leiden bewahrt, sondern deren Gedeihen auch befördert, daß die Schweinezeitung in der Zeit zum einträglichsten Zweig der ländlichen Tierzucht wird.

Landwirtschaft.

1. Wann und wie hat das Kalten zu geschehen? So viel als möglich, soll das Kalten während des Spätjahres oder Winters stattfinden. In der meisten Fällen kann man den gebrauchten Kalk auch im Frühjahr verwenden. Es ist dann aber sehr zweckmäßig, den gebrauchten Kalk mit ziemlich viel, womöglich humusreicher Erde zu mischen und einige Tage ausgetrocknet an der Luft liegen zu lassen, damit er seine übrige Wirkung verliert. Es ist dann besonders darauf zu achten, daß der Kalk möglichst ausgetrocknet wird. Um den gebrauchten Kalk zu pulver zu lösen, wird er entweder auf dem Felde in kleine Haufen verteilt und mit Erde bedeckt, oder man taucht ihn kurze Zeit in einem Topf in Wasser, wickelt ihn auf große Saunen und bedeckt ihn mit Erde. Der trockene Kalk kann auch mit Wasser (1 Doppelcentner mit 60 Liter) waschen und mit Erde bedeckt werden. In manchen Gegenden ist man der Ansicht, daß eine starke Mergelung oder Kalkung bis zu 50 oder 100 Jahren andauern soll. Es dürfte dies aber doch nur in sehr seltenen Fällen richtig sein. Am besten ist es, wenn man etwa alle fünf bis sechs Jahre Kalk verwendet. Ganz besonders ist es sehr ungesund, bei durchfallenden Böden zu selten zu kalken, weil besonders der gebrauchte Kalk, aber auch und nach auch der Kalkboden ausgemäht wird. Auf den Hecker bringt man alle fünf bis sechs Jahre 10—15 Doppelcentner gebrauchten Kalk. Bei trockenen, sandigen Böden kann man auch die doppelte Menge alle fünf bis zwölf Jahre verwenden.

2. Zur Jauchefäulnis. Jauchere wird ohne Ueberfrucht von Gülle bis Ende Mai möglichst flach, circa 30 Stilo pro Hektar, oder mitte bis dann Anfangs Juli gehodt; auf diese Weise wird immer zum Herbst noch ein Futterertrag erzielt. Will man jedoch eine Ueberfrucht geben, so nehme man Düngewasser, welcher Grün Jauchefutter wird, oder Wüdenfütterung, gleichfalls zur Grün fütterung; ebenfalls kann man Jauchere nehmen, dieselben auf 0 Stoll und nehme nur 75 bis 80 Stilo zur Ausloot pro Hektar; Kalkdüngung würde man am besten gleich mit der Saatfrucht unterfrühen, da die Jauchere genügend tief vordringt.

3. Was für eine Saaten versteht der Sämann? Der Sämann will er auch in allererfräht Heuboden mit harter Kalkung. Gersten- und Weizenböden eignen sich am besten zum Anbau, jedoch geübt er auch in anderen Böden. Als Vorfrucht sind Hackfrüchte anzuwenden, weil der Boden unfruchtbar wird. Mandkerter ist man ihn mit einer Ueberfrucht, die zeitig abemäht werden muß. Weiser ist aber die Weizung. In diesem Punkte ist man man die Weizung auf einem Samenbett und pflanzt Ende Juni auf 30 Zentimeter

in Anbau aus. Das Land kann man zuvor durch Anbau von Grünfrüchten anbauen, aber B. Derselbe, weichen Genf, Buchweizen oder Soja mit Gerste, Weizen und Erbsenmenge. Der Sämann muß über Sommer fleißig beobachtet und rein gehalten werden. Im Herbst schneidet man das Kraut zur Fütterung aus. Die Ernte des Saatmüllers erfolgt erst im Juni des nächsten Jahres.

Haus- und Zimmergarten.

** Schöpfen der Wärme. Man verfertigt durch Schöpfen das Durchschneiden der Rinne eines Baumes mit scharfem Messer bis zum Cambium, in Form einer Längsrinne. Dadurch wird der Wundrand vermindert, und es findet nach der Schöpfstelle ein lebhafter Saftstrom statt, um dieselbe wieder zu schließen. In der Regel erkennt man ein getriebenes Wachstum des ganzen oberirdischen Pflanzenteiles. Man hat es dadurch in der Hand, das Höhenwachstum eines Stammtreises zu beschleunigen. Vortheilhaft ist das Schöpfen im Frühsommer nach dem Saft. Im ersten Jahre bilden dieselben ihrer noch mangelnden Verzweigung wegen nur einen schwachen Fortschritt und harte Rinne; durch das Schöpfen kann man im zweiten Jahre dieser Schaden wieder abzurufen. Wird aber älteres, schlächteres, hartrindiges Pflanzmaterial zum Saft verwendet, so ist ein ein- oder mehrmaliges Schöpfen doppelt von Wert, und häufig erzielt man damit deutliche Erträge. In gerinnem, laubigem, austrocknetem Boden ist dieses Schöpfen in früheren Jahren doppelt zu empfehlen, da die Rinne hier ausfallend erodiert. Außerdem dient das Schöpfen zur Wiederherstellung geschwächter, Gießgeschwächter einzelner Baumteile. Man kann durch Schöpfen schwache Teile verkräften. Beim Frühjahrschnitt wird auf diesem Wege jeder zu stärke ein- oder zweijährige Trieb geschöpft. Weiter dient das Schöpfen zur Verkräftung des Gießgeschwächten Ästern und Stamm, da bei manchen Baumarten die Kroneverkräftung und die Wundheilung des Stammes nicht gleichen Schritt halten. Man soll bei dieser Manipulation die wärmere Jahreszeit vermeiden und auf der von der Sonne abgewandten Seite schneiden; das Frühjahr ist der beste Zeitpunkt. Im Sommer sollte man nur die Wasserlöcher wässern oder überfließen lassen, die in die Rinne wässern lassen. ** Eine sehr nützliche Anwendung des Gemüselandes ist die Bearbeitung des Bodens tief, vermindert reichlich Dünger und lockere die beplanten Beete fleißig auf. Besolart man die Grundfläche, so kann man stets, selbst bei den unglücklichsten Witterungsverhältnissen, auf guten Ertrag rechnen. Gemüseland, die auf tief umgearbeitet, stark gedüngt, aber nicht zu hoch, am besten am einer fruchtigen Gemüseland wachsende Erträge liefern, während Flachgründung kultiviert sehr bald verflümmern und zu Grunde gehen.

** Nützige Ausnutzung des Gemüselandes. „Nicht einen Tag darf die Sonne abgerentet Gemüseland beheimen!“. Diese Regel behält sich zu jeder grundlegenden Veräußerung des Gemüselandes, wie die Gemüseland, wie gutes Erdbreich, gereinigtes Wasser, sorgfältige Bodenbearbeitung, Düngung usw. Jeder Gemüseländer, jede den Haus- und Gemüseländer folgende Düngung muß stets darauf bedacht sein zur Neubestellung überdauernder Felder das erforderliche Pflanzmaterial auf den Saat- oder Anbauflächen jeberzeit zur Verfügung zu haben. Die geringen Erträge vieler Gärten lassen sich gewöhnlich darauf zurückführen, daß meistens mit der Winterbeplantung zu lange gearbeitet wird. Dieser Umstand hat auch noch den großen weiteren Nachteil im Gefolge, daß sich sehr oft gerade noch den abgerenteten und nunmehr wohl liegen bleibenden Beeten und Beeten angestrichelt aller Art findet und ihre Werte fruchtlos aufsteigt.

** Um das Schöpfen und Weiden des Späterrostes zu beschleunigen, verziehe man die betreffende Hinterwand (Mauer) mit einem schwarzen Anstrich. Ist dieselbe indessen die Mauer eines Saufes, welches man dadurch auf die Dauer nicht mehr rennieren möchte, so bringe man hinter den Späterrostes zum mindesten ein schwarzes bzw. dunkles Zeug an und der eingangs erwähnte Zweck wird erreicht werden. — Es läßt sich diese dem Boden vordringende wunderliche Lausche auf ein einjähriges künstliches Gießgäßchen zurückführen: Dunkel Gegenstände verschlucken bedeutend mehr Schilffrucht als helle Gegenstände, welche die Lausche am leichtesten handig zurückfinden, je heller sie sind. Der Beweis ist sehr leicht zu führen, wenn wir daran denken, daß unter einem schwarzen Tuch der Schnee helllich viel schneller schmilzt, als unter einem weißen, indem die schwarze Farbe bedeutend mehr Lichtstrahlen verschluckt, als die helle und somit auch viel mehr von der mit den Lichtstrahlen gleichzeitig verknüpften Wärme aufnimmt. Ein in der Sonne liegendes schwarzes Tuch wird sich bedeutend wärmer anfühlen, als unter gleicher Voraussetzung ein weißes. — Diese von dem dunklen Gegenstand mehr aufgenommenen Wärme kommt dennoch den Früchten zu gute und beschleunigt deren Reife unter gleichzeitiger Vermehrung der Stichtigkeit. Wärme fördert und beschleunigt die Fruchtung.

** Cardamine pratensis fl. pl. gefülltblühende Schaumfresse. Ist eine alte schöne, doch nur wenig kultivierte Staude, die, gleich anderer gefüllten Nachtwal, wenn sie sich erhalten soll, alljährlich oder wenigstens alle paar Jahre geteilt und umgepflanzt werden muß. Sie blüht im April und Mai mit hell-lilafarbenen Blüten und liest eine leichte, fetts, doch nicht festgebundene Erde.

Weinbau und Kellerwirtschaft.

* Weinberge, die sich schlecht rentieren oder wegen Verberungen durch die Weinläus nicht mehr mit Reben bepflanzt werden können, müßten bald wieder einen guten Ertrag bringen, wenn sie mit Rispich, Aprikosen, den besseren Tafelrosen von Weizen und Weizen angepflanzt würden. Der Halbstamm war die geeignete Form und durch Pflanzengestaltung von Stachel, Spinnweb, und Sämlingen konnte die Rentabilität des Bodens noch gesteigert werden.

** Das Aushöhen oder Abwachen des Weingehäuses ist verhältnismäßig leicht zu befähigen. Schon bei einem Reife von Tannin verleiht die rotlich-bräunliche Farbe. Jedoch ist es noch zweckmäßig, den Wein zu hängen und dann in ein eingewickeltes Maß abzulassen. Das Hingehen von frischer und gelinder Seite ist namentlich bei Entloosung des Licht anzuwenden, doch muß diese alle unternommen werden, wenn sie eine nochmalige Gärung des Weines einleiten soll.

* Alle unfruchtbare Weingehäuse, die im Mai noch keine Trauben angelegt haben, können durch den vollständigen Rückschnitt des Rebenholzes auf ihrer sitzende junge Reife Heben vor unten auf neu verjüngt werden. Die Reben müssen gleichmäßig auf die zwei unteren Fortschritten zurückgeschnitten werden. Im Laufe des Sommers bilden sich dann eine große Zahl der fruchtigen Reben.

Tier- und Geflügelucht.

4. Woher rühren die Augenkrankheiten der Pferde? Es sind namentlich vier Ursachen, welche die Augenkrankheiten der Pferde verursachen: 1. schlechte, verdorbene Luft in den Ställen; 2. unpassende Höhe der Mäulen für das Maulfutter; 3. Schuender und 4. die Reife.

Die Haltung der Tiere im Stall. Um den Tieren den Aufenthalt im Stalle zu einem angenehmen und dem Wirtungszweck entsprechenden zu machen, ist den Sommer über hauptsächlich die Erhaltung einer angemessenen Temperatur, reiner Luft und möglichstes Fernhalten der Fliegen zu beachten. Die geringste Temperatur für das Stall ist von 12 Grad R. Da tritt man aber nicht selten bei Temperaturen von 18—20 und mehr Grad; den Tieren sieht man dabei ihr Wohlgefallen ordentlich an, solcher zirkuliert das Blut in den Adern, verwehrt sich die Atmung, die Brustluft ist vermindert, und dementsprechend auch die Atmung eine mangelhafte. Allerdings hält es schwer, im Verlaufe des Sommers obige Temperatur herzustellen zu erhalten; aber durch entsprechende Maßnahmen und Vorkehrungen läßt sich schon vieles in dieser Hinsicht erreichen. Hierzu gehört vor allem eine richtige Ventilation, so eingerichtet, daß der Luftzug oberhalb der Tiere hinwegweht, fernher Desinen der Stalliten bei Nacht und Schließen bei Tage, Verwahrung der Fenster gegen das Einfallen der Sonnenstrahlen.

5. Die Forderung der jungen Sämlinge zu beschleunigen, geschieht am besten durch Herberhaltung, welche die Sämlinge in der guten Jahreszeit in genügender Menge finden. Bei kaltem Wetter und ungenügendem oder fehlendem Auslauf erziehe man jene Rabung durch geringere Fütterung bzw. zu erhalten; aber durch entsprechende Maßnahmen und Vorkehrungen läßt sich schon vieles in dieser Hinsicht erreichen. Hierzu gehört vor allem eine richtige Ventilation, so eingerichtet, daß der Luftzug oberhalb der Tiere hinwegweht, fernher Desinen der Stalliten bei Nacht und Schließen bei Tage, Verwahrung der Fenster gegen das Einfallen der Sonnenstrahlen.

6. Der Durst der Tauen zeigt sich durch dünne Mist und das Anhalten der Feden an die Mäule an. Einiges Rotwein oder eine kleine Pille pulverisierte Aelmswurzel in Butter gemischt, und einige rötliche Mäule ins Trinkwasser gelegt, sind gewöhnlich hinreichend, um eine halbe Gelände des Tiers herbeizuführen, während sonst die Krankheit, wenn man das Tier sich selbst überläßt, meist mit dem Tode endet. Die unangenehmsten Feden sind um den Winter herum mit einer Zubereitungsweise.

Fischzucht.

7. Der beherrschende Teichfisch ist neben der Schleie die Karäusche, die sich in ihrer Nützlichkeit in den schlechten Teichen von der niedrigen Kost. Es kostbar ist sehr gut mit Karfen und wird dann als Karfenlarve schnellwüchsig und im kleinen Schmauchfisch. Indessen ist sie noch wünschlicher als alle andere Fische, die auch zu Warte gebracht werden und verdient die Kultur namentlich in der Südrform als Karfenlarve. Für den Fischzuchtmeister ist sie indes vom Karfen schwer zu unterscheiden.

8. Geeignete Zeit zum Weiden von Teichen, Bächen und Flüssen. Die geeignete Zeit zum Weiden von Teichen, Bächen und Flüssen ist stets das Frühjahr. Was den Weiden der jungen Fische anbelangt, so hat man Sorge zu tragen, daß man nicht etwa ältere, im Wachstum zurückgebliebene Fische aus unbedachten Teichen erhält, weil diese an Größe und Gewicht nur sehr langsam zunehmen. Den besten Beweis hierfür liefert uns die Beobachtung, daß man in Gebältern, die ohne Aufsicht sich selbst überlassen bleiben, nicht selten eine große Menge, aber stets kleiner Fische finden, deren Gebrauchswert kaum in Betracht kommt.

9. Verästlungen von Fluß- und Teichfischen können bei weitem leichter vorzukommen, als der Jücker oft meint. Hier sei nur auf die häufig auftretenden Massenverästlungen von Störzlingen während der Sommerernte. Über die während des Sommers häufige nicht Glas durch trennen einen Fisch, einen Walbragen, z. B. in das Fischwasser, so können die Fische daran je nach Gattung und Alter, innerhalb einer Minute bis 1 Stunde in Wasser absterben. Derselbe gibt es selbst bei sofortigem Handeln keine Hilfe.

10. Erfolgreich zu bewirtschaftende Karäusche müssen viel Licht, Luft, natürliche Nahrung, die richtige Wasserwärme, Menge und Tiefe haben, sonst ist ihre Lebensfähigkeit benommen. Die Menge muss der Teichzeit befragen, das übrige besorgt die Natur, aber sie will in ihrer Erzeugungskraft unterläßt werden, sonst erlaubt sie.

Bienenwirtschaft.

11. Um das Schwärmen der Bienen zu verhindern stehen dem Imker mehrere Mittel zu Gebote. Zunächst sieht man nur eine schwarmtrügliche Bienenvolk, das ist vor allem unsere einheimische Biene. Sodann erweitere man rechtzeitig den Brutraum durch Eingängen von Mittelwänden, sogenannten Sammelzellen. Ferner sieht man bei dem Schwärmen des Bienenvolkes die Schwärmer reiches Futter. Verbietet man damit bei sehr starken Völkern eine gleichzeitige Fortnahme von reifen, d. h. abbedeckten Brutwaben, die man schwärmende Völkern abnimmt, so erreicht man um so gewisser den Zweck. Sodann verlaume man nicht, schon frühzeitig den Brutraum auszukübeln und an heißen Tagen den Gitter Abstrich zu ziehen. Ferner Verbietet man damit bei sehr starken Völkern eine gleichzeitige Fortnahme von reifen, d. h. abbedeckten Brutwaben, die man schwärmende Völkern abnimmt, so erreicht man um so gewisser den Zweck. Sodann verlaume man nicht, schon frühzeitig den Brutraum auszukübeln und an heißen Tagen den Gitter Abstrich zu ziehen. Ferner Verbietet man damit bei sehr starken Völkern eine gleichzeitige Fortnahme von reifen, d. h. abbedeckten Brutwaben, die man schwärmende Völkern abnimmt, so erreicht man um so gewisser den Zweck. Sodann verlaume man nicht, schon frühzeitig den Brutraum auszukübeln und an heißen Tagen den Gitter Abstrich zu ziehen. Ferner Verbietet man damit bei sehr starken Völkern eine gleichzeitige Fortnahme von reifen, d. h. abbedeckten Brutwaben, die man schwärmende Völkern abnimmt, so erreicht man um so gewisser den Zweck.

12. Gebeizt. Die alljährlich massenhaft aus Norbdeuschland nach dem Süden verschickten Gebeizen geben ein vorzügliches Material zur Verfertigung unserer Wäcker. Da die Gebeizen bei den in Süddeuschland verbleibenden günstigen Fortwachstüpfen einen geradezu enormen Bräuterei entwickeln, können solchen Völkern unbedenklich ihrer Keimungsfähigkeit ein bis zwei voll bedeckte Kranzbeizen entnommen werden.

Gesundheitspflege.

13. Heiße Sandbäder, wie sie besonders gegen Rheumatismus und Neuralgien angewendet werden, kann man auch im Hause bereiten. Riemlich feinstörniger, laubreicher Sand wird in großen Mengen auf dem Felde erodiert und der erforderliche Reinegrad durch 47—55 Grad C. durch Wässern beiseitigen und kalten Sandes erzielt. Auf dem Boden einer hölzernen Badewanne wird 20—30 Zentimeter hoch der Sand aufgeschichtet. Der Patient wird darauf gelegt und mit Ausnahme des Kopfes, mit Sand bedeckt, je doch über den Gliedmaßen 16 Zentimeter hoch, über Brust und Bauch 2—3 Zentimeter hoch liegt. Ueber das ganze legt man eine Tulle auf den Kopf kommt eine kalte Kompresse. Dauer des Bades 20 Minuten bis 1 Stunde. Dann folgt ein ganz kurzes Rollbad oder eine kalte Abkühlung mit dem Wasen. Für örtliche auf ein Glied beschränkte Anwendung wird der heiße Sand am besten in Säckchen aus bisdienendem Zeug gefüllt und diese angelegt. Die Temperatur im Sack dabei bis zu 82 Grad C. betragen.

14. Die Pflege des Geistes und des Gemütes ist bei Kranken nie zu vernachlässigen. Nicht nur der Körper, sondern auch der Geist und das Gemüt des Kranken sollen in möglicher Ruhe gehalten werden. Man entferne daher alles von dem Kranken, was ihm eine zu lebhaften Eindruck machen kann; dieser muss angenehm und unangenehm sein.

15. Monotonien sind in unserer Zeit viel häufiger, als früher, was dem Mangel an richtiger Muskelbewegung und der verminderten Lebensweise zuzuschreiben ist. Langes Sitzen und der Mangel einer schlichten Bewegung von unregelmäßiger Natur, lange harte und nachmittags bis Saupflichten des Handwerks der Krankheit, die mit der Ackerbauarbeit der Menschen (Muskelschwäche, Nervenschwäche) fast gleichen Schritt hält. Hier vor bilden Diät und Abkühlung, wesentlich jene bis drei Wäcker, und überhaupt naturgemäße Lebensweise die Hauptmittel zur Bekämpfung. Mit Weiden jeder Art ist sich bei Menschen und Sämlingen gar nicht tun. Doch u. a. die Vermehrung von